Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Volkwirtschaftsdepartement EVD
Bundesamt für Veterinärwesen BVET
Vollzugsunterstützung

Annexe 4

Manuel de contrôle

pour les contrôles de l'hygiène dans les exploitations de production laitière

Base légale:
Ordonnance du DFE réglant l'hygiène dans la production laitière (OHyPL)
du 23 novembre 2005

Version 1.0 / octobre 2007

Remarques générales

- Pour tous les points de contrôle recensés comme „exigences non remplies“, le défaut doit être précisé dans la rubrique „remarques“ (type de négligence, gravité, nombre d’animaux concernés).
- L’appréciation des résultats des contrôles de la qualité du lait (CQ) selon l’article 8 de l’OHyPL effectués jusqu'à présent se déroulera dans le cadre de la préparation de l’inspection et doit respecter les prescriptions définies dans le rapport de contrôle.
- Si, pour la production de lait commercialisé, l'exploitation détient des animaux de plusieurs espèces, il convient en cas de défaut de mentionner l’espèce concernée dans la rubrique « remarques ». Au besoin (p.ex. en cas de défaut important ou s’il y a différents sites de production), il convient d'établir des rapports de contrôle séparés.
- En cas de doute quant à l’appréciation des faits lors du contrôle, les questions en suspens doivent être notifiées pour clarification à l’autorité responsable de l’exécution, qui répondra dans les meilleurs délais.
- L’autorité vétérinaire compétente doit être informée immédiatement des défauts graves constatés quant à la santé de la mamelle (article 6; point 13), à la tenue du registre des traitements médicamenteux (article 7; point 14) ou à la propreté, aux soins et à l’état de santé des animaux (article 3; point 72).
- En cas de symptômes qui laissent suspecter une épizootie, l’autorité vétérinaire compétente doit immédiatement être informée par téléphone et ses directives doivent être appliquées.
- Si un contrôle révèle des défauts graves qui exigent la prise immédiate de mesures par les instances d’exécution, en particulier en cas d’atteinte à la qualité du lait constituant un risque grave pour la santé, d’infraction grave aux dispositions sur la protection des animaux, ou lors de conditions d’hygiène déplorables, l’autorité d’exécution compétente doit être contactée par téléphone dans les plus brefs délais.
- Chaque point doit être déterminé comme „exigence remplie“ ou „exigence non remplie“. Les points qui ne s’appliquent pas et ceux qui n’ont pas été contrôlés doivent être précisés sous « remarques ».
- Lors du contrôle, il faut tenir compte du fait que divers systèmes de productions et labels (p. ex. AOC des fromages au lait cru) sont assortis d’exigences plus sévères que celles de l’OHyPL. En d’autres termes, une exploitation qui satisfait aux exigences de l’OHyPL ne remplit pas forcément toutes les conditions du label ou du système de production.
- L’utilisation correcte des médicaments vétérinaires et le respect des exigences sanitaires sont essentiels pour la sécurité et la qualité des denrées alimentaires d’origine animale. Le contrôle approfondi de l’utilisation desdits médicaments et de l’état de santé des animaux fait donc partie des tâches centrales des services vétérinaires officiels. Lors du contrôle de l’hygiène de la production laitière, on ne vérifie donc que certains aspects partiels de cet important domaine, dans le but de détecter les exploitations qui n’assument pas les principaux éléments de leur devoir de diligence. Le jugement émis à l’issue du contrôle ne porte donc que sur ces aspects partiels et n’est par conséquent pas définitif pour ce qui concerne les médicaments vétérinaires et la santé des animaux. Il en va de même pour le domaine de la protection des animaux.

Fiche de l’exploitation

- **Obligation d’annoncer selon l’art. 12 ODAIOUs:**
  Il convient de déterminer, au moyen de l’aide-mémoire relatif à l'annonce obligatoire des exploitations agricoles selon l’art. 12 ODAlOUs, si une exploitation agricole est soumise à l’obligation d’annoncer ou non. Si une exploitation est soumise à l’obligation d’annoncer, son domaine d’activité doit être indiqués.
- **Tests rapides ou prélèvements d’échantillons, confiscations:**
  Le prélèvement d’échantillons, les tests rapides effectués et les séquestres doivent être consignés sous « remarques ». Un protocole sera au besoin établi séparément et devra être signé par le/la producteur/trice de lait. L'autorité d'exécution sera immédiatement informée des cas graves et lorsque le producteur fait opposition.
- **Récapitulation des défauts et des mesures à prendre:**
  A l'occasion de l'entretien final, les défauts constatés et les mesures à prendre par le/la producteur/trice de lait devront être discutés, puis consignés dans le rapport de contrôle. Pour les défauts de qualité, les délais impartis seront brefs mais réalistes (jours, dans l'intervalle d'une semaine). S'agissant des défauts importants de construction et en cas de doute, il convient de se référer aux instructions de l'autorité d'exécution.
- **Signatures:**
  Le/la contrôleur/euse confirme par sa signature que le contrôle à été effectué conformément aux prescriptions (au niveau du droit et du déroulement des opérations).
  Le/la producteur/trice de lait ou son/sa représentant/e confirme par sa signature qu'il/elle a assisté au contrôle, qu'il/elle a consulté le rapport de contrôle, qu'il/elle a vérifié que les relevés et les données consignées lors du contrôle sont exacts et qu'il/elle a pris connaissance des mesures à prendre.

10 Autocontrôle / Documentation

Point	OHyPL art.	Texte législatif	Commentaires
11		**Qualité de l'eau**	
	19	La qualité de l'eau utilisée pour le nettoyage et spécialement le rinçage doit correspondre à celle de l'eau potable.	- Le producteur est en mesure de prouver que l'approvisionnement en eau de nettoyage et de rinçage est assuré par le raccordement au réseau public d'alimentation en eau (facture de l'eau, compteur d'eau). Au cas où l'approvisionnement en eau est privé (source propre), le producteur est en mesure de produire des résultats du contrôle de la qualité de l'eau qui ne remontent pas à plus de 3 ans. - Si le producteur dispose d'une source propre, l'eau doit remplir les conditions suivantes: germes aérobies mésophiles: <300/ml, E. coli non détectable (nd)/100 ml, entérocoques nd/100 ml.
12		**Entretien des installations de traite**	
	21	Les producteurs doivent veiller à ce que les installations de traite fonctionnent de façon irréprochable. Les travaux d'entretien des installations de traite doivent être effectués au moins une fois par année et, dans les exploitations d'estivage au moins une fois tous les deux ans par un spécialiste et selon des normes reconnues au niveau international. Les fiches d'entretien doivent être conservées durant trois ans.	Il faut vérifier l'existence des documents écrits exigés pour attester que les travaux de services requis ont bien été effectués. La vérification effective de l'état de l'installation de traite se déroule sous point 32.
13		**Contrôle de la mamelle**	
	6	[1] Pour déceler les inflammations chroniques et latentes de la mamelle, il faut contrôler au moins une fois par mois, à l'aide du test de Schalm, les mamelles de toutes les vaches dont le lait est livré. Est défectueux le lait des quartiers réagissant positivement (++, +++) au test. [2] Dans les exploitations d'estivage, le premier contrôle doit être effectué au plus tard sept jours après l'arrivée à l'alpage. [3] Le test de Schalm peut être remplacé par le dénombrement, pour chaque vache, des cellules du lait de mélange du soir et du matin effectué par les fédérations d'élevage ou par la mesure permanente de la conductibilité du lait par quartier. Si le nombre de cellules est supérieur à 150 000 ou si la conductibilité du lait d'un quartier s'écarte de plus de 50 % de la norme, il faut procéder au test de Schalm. [4] Les résultats des contrôles doivent être consignés par écrit et conservés durant trois ans.	Les défauts graves doivent être signalés à l'autorité vétérinaire compétente. Par défauts graves, il faut entendre notamment des atteintes massives à la santé de la mamelle, avec des nombres de cellules constamment supérieurs à la norme.
14		**Journal des traitements**	

	7	[1] Les traitements médicamenteux doivent être conformes aux dispositions de l'ordonnance du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires1. [2] L'obligation de tenir un registre est régie par les art. 25 à 29 de l'ordonnance du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires.	- Le/la producteur/trice tient un journal où sont consignés les traitements faisant appel à des médicaments vétérinaires (journal des traitements) - Dans le journal des traitements figurent toutes les rubriques officielles, et celles-ci sont complétées correctement. - Les relevés sont plausibles compte tenu de la taille du cheptel laitier. - Tous les traitements faisant appel à des médicaments vétérinaires devant être délivrés sur ordonnance (catégories de remise A et B) ou pour lesquels il existe un délai d'attente, sont consignés. - Ne doivent pas être consignées les préparations homéopathiques, anthroposophiques et phytothérapeutiques autorisées, utilisées à une dilution de D6 ou plus ou qui figurent dans la liste a de l'annexe 2 de l'OMédV (substances pour lesquelles un délai d'attente n'est pas requis). - Conserver le journal du traitement au minimum sur 3 ans. Les cas suivants doivent être signalés à l'autorité vétérinaire: - Absence de relevés concernant l'emploi de médicaments vétérinaires. - Utilisation probable de médicaments vétérinaires ou relevés dénués de toute plausibilité.

20 Locaux utilisés pour le lait

Point	OHyPL art.	Texte législatif	Commentaires
21		**Lieux prévus pour le coulage du lait, pour son traitement et son entreposage**	
	14	[1] Immédiatement après la traite, le lait doit être placé dans un endroit propre conçu et équipé de façon à éviter toute contamination.	
	23	[1] Les locaux dans lesquels le lait est entreposé, manipulé ou refroidi doivent être situés et conçus de façon à limiter autant que faire se peut les risques de contamina-	

		tion du lait.	
22		**Livraison du lait < 2x/jour: local d'entreposage**	
	24	Les locaux destinés à l'entreposage du lait qui n'est pas livré deux fois par jour doivent remplir les exigences suivantes:	
		Séparation spatiale	
		a. être bien séparés des locaux où sont hébergés les animaux et du lieu de traite. En cas d'accès direct à l'étable, la porte de cette dernière doit être à fermeture automatique. Il faut en outre un seuil ou une grille, un sol incliné du côté de l'étable et une porte séparée qui donne sur l'extérieur; b. ne pas être reliés directement par des portes ou des bouches d'aération à des douches ou à des toilettes;	
		Sols / parois	
		c. disposer de murs résistants aux chocs et d'un sol en dur avec une déclivité suffisante pour l'évacuation des eaux;	
		Animaux domestiques / vermine	
		d. pouvoir être fermés à clé, ne pas être accessibles aux animaux de compagnie et être protégés contre la vermine notamment les mouches;	
		Odeurs	
		e. être protégés contre les préjudices dus aux odeurs provenant notamment du tas de fumier, des fosses à purin ou de contaminations de l'environnement;	
		Aération	
		f. être bien aérées et si les conditions d'hygiène ne peuvent être respectées autrement être munis d'un système de réfrigération adéquat;	
		Pompes à vide	
		g. ne pas contenir de pompes à vide lubrifiées à l'huile minérale brute et la sortie d'air des autres types de pompe à vide doit donner sur l'extérieur;	
		Surface d'accès	
		h. être munis d'une surface d'accès stable et propre.	
23		**Entreposage du lait en citerne, sans local d'entreposage**	
		Lieu / ouvertures	
	25	Si le lait est entreposé dans une citerne fermée, cette dernière doit être située en un lieu propre, protégé des influences climatiques, des odeurs et des souillures, dont le sol en dur est lisse et suffisamment incliné pour permettre une bonne évacuation de l'eau. Toutes les ouvertures de la citerne doivent pouvoir être fermées.	- Toutes les ouvertures des citernes sont équipées d'un système de fermeture excluant toute contamination involontaire du lait. Un verrouillage à clé avec cadenas n'est pas nécessaire. - Les ouvertures doivent être inaccessibles aux animaux domestiques et à la vermine.
24		**Locaux de nettoyage**	
	17	Les locaux où sont nettoyés les récipients, les installations de traite et les ustensiles	

		à lait doivent remplir les exigences suivantes:	
		Parois / sols / écoulements	
		a. parois et sols lavables, résistant aux acides; c. écoulements équipés d'un siphon;	
		Eau chaude et froide	
		b. eau chaude et eau froide;	
		Eclairage / aération	
		d. bon éclairage et bonne aération.	

30 Installations, récipients, ustensiles à lait

Point	OHyPL art.	Texte législatif	Commentaires
31		**Entreposage et utilisation des récipients et des ustensiles**	
	23	[3] Les récipients et les ustensiles ne doivent être utilisés que pour la traite, la manipulation, le refroidissement, l'entreposage, le transport et la reprise du lait, mais pas pour l'entreposage du petit-lait ou du lait écrémé.	– Les récipients et les ustensiles à lait doivent être rangés sur des tablettes ou des supports adéquats (même en l'absence d'un local d'entreposage pour le lait). – Le lieu d'entreposage est bien aéré, sec et propre; les ustensiles et les récipients y sont à l'abri de toute contamination.
	24	Les locaux destinés à l'entreposage du lait qui n'est pas livré deux fois par jour doivent: i. être pourvus de supports et de tablettes adaptés à l'entreposage des récipients et des ustensiles.	
32		**Matériaux / entretien des équipements et des installations**	
	16	[1] Les surfaces des équipements destinés à entrer en contact avec le lait doivent: a. avoir été produites en une matière non toxique et qui n'altère pas le lait; b. être lisses et résistantes à la corrosion; c. être facilement accessibles; d. être faciles à nettoyer et à désinfecter et e. être bien entretenues	– Les appareils, les ustensiles et les installations de traite sont en parfait état de marche. Ils sont entretenus dans les règles de l'art, même en dehors du service de maintenance obligatoire pour les machines à traire (p.ex. contrôle des raccords à vis et des joints, des pièces en caoutchouc; contrôle des installations lorsque la qualité du lait laisse à désirer)
	21	Les producteurs doivent veiller à ce que les installations de traite fonctionnent de façon irréprochable.	
	23	[2] Les récipients et les ustensiles doivent, eux aussi, être conçus de façon à limiter autant que faire se peut, les risques de contamination du lait.	
33		**Propreté, nettoyage et désinfection**	

	16	[2] Après utilisation, ces surfaces doivent être nettoyées et, au besoin, désinfectées. [3] Après chaque transport, ou chaque série de transports lorsque l'intervalle séparant le déchargement du chargement suivant est de très courte durée, mais dans tous les cas au moins une fois par jour, les récipients et citernes utilisés pour le transport du lait doivent être nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés. Le nettoyage quotidien n'est pas applicable aux récipients et citernes utilisés pour livrer le lait à intervalle de deux jours.	- Toutes les surfaces entrant en contact avec le lait sont propres et exemptes de dépôts (vérifier en particulier l'intérieur des manchons trayeurs en caoutchouc, les raccords de filtres, l'unité finale). - Les surfaces entrant en contact avec le lait doivent être rincées et débarrassées de l'eau résiduelle de manière empêcher toute contamination du lait avec des produits de nettoyage et de désinfection ou avec de l'eau résiduelle. Les produits de nettoyage et de désinfection sont utilisés conformément au mode d'emploi. Les surfaces ne doivent pas être encroûtées avec des résidus de produits de nettoyage. - Les surfaces entrant en contact avec le lait sont nettoyées au moins 1-2x/semaine avec un solution acide ou plus selon la dureté de l'eau.

40 Ustensiles, auxiliaires et produits de nettoyage et de désinfection

Point	OHyPL art.	Texte législatif	Commentaires
41		**Ustensiles et auxiliaires de nettoyage, matériel d'usage courant**	
	20	[1] Ne doivent être utilisés pour les travaux de nettoyage et de désinfection que des ustensiles de nettoyage auxiliaires hygiéniquement irréprochables. L'usage de torchons et de chiffons est interdit. [2] Le matériel auxiliaire servant au nettoyage des ustensiles à lait ne doit pas être utilisé à d'autres fins.	
42		**Produits de nettoyage et de désinfection**	
	18	[1] Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être gardés dans leur emballage d'origine ou placés dans des récipients spéciaux pourvus des dispositifs et de la désignation exigés par la législation sur les produits chimiques; ils doivent être bien fermés et conservés à un endroit suffisamment séparé des denrées alimentaires et des denrées fourragères. [2] Après avoir nettoyé à fond la surface des équipements, on peut utiliser de l'eau chaude d'une température de 85 °C au moins à la place des produits de désinfection.	- Tous les produits de nettoyage et de désinfection doivent être autorisés (n° OFSP) - S'ils sont conservés en dehors des emballages d'origine: – les contenants doivent assurer un entreposage selon les prescriptions (p.ex. à l'abri de la lumière, au sec) et être inertes par rapport aux produits acides et alcalins. – L'étiquette des contenants doit comporter toutes les informations de l'étiquette d'origine, y c. les mises en garde. Le mode d'emploi doit être à portée

			de main. – Toute confusion avec des contenants où sont conservées des denrées alimentaires ou des boissons doit être exclue.

50 Traitement et entreposage du lait

Point	OHyPL art.	Texte législatif	Commentaires
51		**Filtration**	
	13	[1] Pendant ou immédiatement après la traite, le lait doit être filtré au moyen d'un filtre propre à servir dans le secteur alimentaire. L'utilisation de filtres influençant le nombre de cellules est interdite. [2] Si le lait est livré deux fois par jour directement pour la fabrication de fromage, l'utilisateur et le producteur peuvent convenir que le lait sera filtré à son arrivée à la fromagerie.	
52		**Refroidissement / entreposage**	
	14	[2] Si le lait est livré deux fois par jour, il doit être refroidi efficacement à l'eau froide courante avant d'être livré. [3] Si le lait est livré une fois par jour, il doit être ramené dans les deux heures qui suivent la traite à une température de 8 °C ou inférieure et être entreposé à cette température. [4] Si le lait est livré tous les deux jours, il doit être refroidi une seconde fois à une température de 6°C ou mois et être entreposé à cette température. [5] Le producteur doit vérifier régulièrement la durée de refroidissement et la température d'entreposage. Durant le refroidissement et l'entreposage, aucune altération de la matière grasse préjudiciable à la qualité du lait ne doit se produire. [6] La première traite peut être entreposée pendant 48 heures au maximum jusqu'à son acheminement vers l'établissement de transformation. [7] L'établissement de transformation peut fixer d'autres températures de refroidissement si l'autorité cantonale compétente l'y autorise.	
53		**Transport**	
	15	[1] Le transport du lait à l'établissement de transformation doit être effectué avec ménagement et conformément aux normes d'hygiène. [2] Pendant le transport, la chaîne du froid doit être maintenue et la température du lait ne doit pas dépasser 10 °C à l'arrivée dans l'établissement de destination.	

60 Production du lait

Point	OHyPL art.	Texte législatif	Commentaires
61		**Espace d'attente et lieux de traite**	
	22	[1] (....).Les lieux de traite doivent être conçus de façon à garantir la propreté et l'hygiène de la traite. [2] Les sols des espaces d'attente et des lieux de traite doivent être pourvus d'un revêtement stable.	La traite sur litière profonde est interdite.
62		**Hygiène personnelle**	
	11	[1] Les personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait doivent respecter un niveau élevé de propreté personnelle. Des installations adaptées permettant à ces personnes de se laver régulièrement les mains et les bras doivent être disposées à proximité du lieu de traite. [2] Elles doivent porter des vêtements propres et adaptés. [3] Les personnes atteintes d'une maladie aiguë transmissible par les denrées alimentaires ou qui excrètent des agents infectieux transmissibles sur les denrées alimentaires ne doivent pas être affectées à la traite ni à la manipulation du lait. Elles doivent déclarer au producteur de lait toute maladie éventuelle décelée par un médecin. Le producteur est tenu d'informer son personnel du caractère obligatoire de cette déclaration.	Il suffit qu'il y ait la possibilité de se laver les mains à proximité de l'étable ou dans le local de stockage du lait. Du savon et des serviettes jetables sont disponibles pour le séchage. Les essuie-main en tissu ne sont pas autorisés.
63		**Traite**	
	12	[1] Avant la traite, il faut que les récipients, les ustensiles de traite et les éléments des installations qui sont en contact avec le lait soient propres et dépourvus de toute eau résiduelle. [2] Avant de commencer la traite, les trayons, la mamelle et les parties adjacentes doivent être propres. [3] Le lait de chaque animal doit être contrôlé, lors des premiers jets, en vue de détecter des caractéristiques organoleptiques ou physico-chimiques anormales. Le lait présentant de telles caractéristiques ne peut pas être utilisé comme denrée alimentaire. [4] Seuls les produits autorisés par l'Institut suisse des produits thérapeutiques peuvent être utilisés pour l'immersion et la pulvérisation des trayons.	
64		**Interdiction de livrer le lait**	
	10	[1] Il est interdit de livrer le lait suivant: a. provenant d'animaux auxquels ont été administrés des substances ou des produits interdits, non autorisés ou non autorisés pour le traitement concerné; b. provenant d'animaux traités avec des médicaments ou d'autres substances qui peuvent altérer le lait ou qui exigent le respect d'un délai d'attente avant la li-	

		vraison du lait, durant toute la durée du traitement ou si ce temps d'attente n'est pas encore arrivé à échéance; c. provenant d'animaux présentant les signes d'une maladie transmissible à l'homme par le lait, notamment la tuberculose et la brucellose; il en va de même des animaux suspectés d'une telle maladie; d. provenant d'animaux souffrant d'une maladie pouvant altérer la qualité du lait telles qu'une infection ou une maladie gastro-intestinale accompagnée de diarrhée et de fièvre, une acétonémie, un kyste ovarien, une infection de l'appareil génital accompagnée d'écoulements; e. provenant de mamelles visiblement enflammées et de mamelles positives au test de Schalm; f. provenant d'animaux ayant des blessures ouvertes et purulentes à la mamelle ou à proximité de celle-ci ou d'autres blessures qui peuvent altérer le lait; g. obtenu durant les huit premiers jours suivant le début de la lactation; h. provenant d'animaux traits moins de deux fois par jour; i. provenant de vaches dont la production journalière est inférieure à deux litres; j. inapproprié au mode de mise en valeur prévu; k. des premiers jets. [2] Les animaux chez lesquels des substances étrangères risquent de passer dans le lait suite à un traitement vétérinaire doivent être identifiés. [3] Le lait provenant d'animaux présentant des signes cliniques de maladie affectant la mamelle ne peut être utilisé pour la consommation humaine si ce n'est conformément aux instructions du vétérinaire.	

70 Détention et affouragement

Point	OHyPL art.	Texte législatif	Commentaires
71		**Locaux et installations**	
	2	[1] Les locaux de stabulation abritant les animaux laitiers, les installations d'affouragement et les abreuvoirs, ainsi que les locaux attenants doivent être propres, en bon état et bien rangés. [2] Les aires de repos doivent être maintenues sèches et propres. Sont autorisées comme litières la paille et d'autres matières adéquates dans un état irréprochable qui ne mettent pas en danger la santé des animaux et ne portent par préjudice à la qualité du lait.	- L'étable et les installations satisfont aux exigences de la protection des animaux et elles sont tenues en bon état; il n'y a pas d'installations défectueuses. - Les aires d'affouragement sont à l'abri des intempéries. - Les aires de repos sont suffisamment recouvertes de litière. La litière est propre et sèche, et elle a un bon pouvoir absorbant.
	22	[1] Les locaux de stabulation et les aires extérieures doivent être aménagés de ma-	- La litière ne contient pas d'éléments coupants qui

		nière à assurer à l'animal de bonnes conditions de vie, de propreté et de santé. (....)	pourraient blesser l'animal (sciure: blessures des jarrets). Elle n'est pas traitée avec des substances non autorisées. - Les mouches et autres parasites, s'il y en a, sont combattus de manière appropriée, avec des préparations autorisées (n° OFSP).
72		**Propreté, soins et état de santé des animaux**	
	3	Le détenteur d'animaux doit respecter les principes suivants: a. les animaux laitiers doivent être propres et en bonne santé; b. les animaux qui souffrent ou sont soupçonnés d'être atteints d'une maladie transmissible à l'homme doivent être isolés de manière efficace	Sont à signaler à l'autorité vétérinaire: - les cas de souillure massive, de négligence quant aux soins du pelage et des onglons, de zoonoses non traitées et autres infractions graves aux prescriptions relatives à la protection des animaux; les cas de négligence flagrante et de mauvais traitements doivent être immédiatement signalés par téléphone; - les symptômes laissant suspecter une épizootie; ceux-ci seront immédiatement signalés par téléphone.
73		**Espèces animales détenues dans les étables hébergeant du bétail laitier**	
	3	c. il est interdit de détenir des animaux de rente autres que les animaux des espèces bovine, équine, ovine et caprine dans les étables et dans les aires extérieures où se trouve du bétail laitier.	
74		**Type et qualité du fourrage**	
	4, 5 Ann. 1 et 2	[1] Les aliments et l'eau d'abreuvement ne doivent altérer ni la santé des animaux, ni la qualité du lait. On ne distribuera que des fourrages propres, irréprochables du point de vue de l'hygiène et non avariés. [2] L'annexe 1 dresse la liste des fourrages interdits ou d'utilisation restreinte pour tous les animaux détenus dans les étables de bétail laitier.	
	4 Ann. 1	Fourrages interdits ou dont l'utilisation doit être restreinte La distribution des fourrages ci-dessous aux animaux laitiers et aux animaux détenus dans les étables abritant du bétail laitier est interdite ou soumise à certaines restrictions.	
	Ch. 1	Fourrages interdits - Fourrages avariés - Fourrages en cours de fermentation - Ensilages de mauvaise qualité - Mélasse et autres fourrages liquides, versés directement dans la crèche ou distribués par le biais de l'abreuvoir automatique - Fourrages mélassés à un tel degré qu'ils laissent des résidus de mélasse dans la crèche	

		- Fourrage grossier souillé - Fourrages souillés par les engrais - Graines de crucifères à l'exception du colza - Graines de légumes à l'exception des pois protéagineux, de la féverole et du soja - Déchets de légumes à l'exception des légumes visés au ch. 2 - Poireaux - Oignons - Fourrages ne répondant pas aux exigences de l'ordonnance du 10 juin 1999 sur le Livre des aliments pour animaux - Fourrages composés qui ne sont pas destinés aux animaux laitiers	
	Ch. 2	Fourrages à usage quantitativement limité - Chou-rave, rave blanche, racines d'endives: max. 10 kg de matière fraîche par animal et par jour - Feuilles de chou, feuilles de chou-rave, chou moellier, colza, navette, spergule, mélanges fourragers à base de vesces: au total max. 1/3 de la ration totale (matière sèche) - Huile de foie de morue et produits à base de cette même huile: max. 50 g par animal et par jour	
	Ch. 3	Fourrages interdits à certaines périodes - Ensilage de feuilles de betterave: interdit durant la période de végétation	
	5	[1] Lorsque le lait est destiné à la fabrication de fromage au sens de l'art. 3 de l'ordonnance du 7 décembre 1998 sur le soutien du prix du lait, l'affouragement des animaux en lactation doit être exempt d'ensilage. L'annexe 2, ch. 1, fixe les exigences qui doivent être remplies pour passer à l'affouragement sans ensilage. [2] Les fourrages visés à l'annexe 2, ch. 2, sont interdits ou d'utilisation restreinte pendant la durée de la production fromagère et durant les quatre semaines qui la précèdent.	Pendant la durée de l'affouragement sans ensilage (production de fromage au lait cru), il est interdit d'utiliser dans l'étable de l'ensilage et autres fourrages équivalents à l'ensilage, ainsi que d'autres fourrages non autorisés.
	5 Ann. 2 Ch. 1	Exigences générales - (....) - Les fourrages stabilisés par fermentation lactique, les céréales et graines de légumineuses ainsi que les fourrages grossiers conservés à l'aide de matières auxiliaires sont considérés comme ensilage si leur teneur en eau est supérieure à 18 %.	
	Ch. 2	Fourrages interdits ou dont l'utilisation doit être restreinte Les fourrages ci-dessous sont interdits ou leur utilisation doit être restreinte pendant la durée de la production fromagère et durant les quatre semaines qui la précèdent:	
	Ch. 2.1	Fourrages interdits - Fourrages secs humidifiés	

		- Pommes de terre étuvées - Drêches de brasserie fraîches - Levures fraîches - Ensilage séché ultérieurement - Tous types de sucre et eau sucrée comme fourrage simple	
	Ch. 2.2	Fourrage interdit à certaines périodes - Flocons de pommes de terre: leur distribution directe dans la crèche vide est interdite durant la période de végétation.	
75		**Passage à l'affouragement sans ensilage**	
	5	[1] (....). L'annexe 2, ch. 1, fixe les exigences qui doivent être remplies pour passer à l'affouragement sans ensilage.	
	Ann. 2	Exigences requises pour passer à l'affouragement sans ensilage Le passage à l'affouragement sans ensilage est soumis aux exigences suivantes:	
	Ch. 1	Exigences générales - Lorsqu'une exploitation commence ou recommence à produire du lait destiné à la fabrication de fromage, elle doit arrêter la distribution de l'ensilage au plus tard quatre semaines avant le début de la production. - Immédiatement après le passage à l'affouragement sans ensilage, il faut nettoyer les conteneurs à ensilage, les mangeoires et les ustensiles servant à l'affouragement. Les étables, les outils d'étables et la cour doivent être nettoyés au plus tôt 18 jours, mais au plus tard quatre jours avant le début de la production de fromage. Le fumier des étables à stabulation libre (y compris celui des box de repos) doit être entièrement évacué. - Le lait des vaches nourries avec de l'ensilage transférées dans des étables à affouragement sans ensilage ne peut être utilisé pour la production de fromage pendant dix jours. Durant cette période, les animaux doivent être détenus séparément et traits en dernier.	
		Distribution d'ensilage	
	5	[3] La distribution d'ensilage à d'autres animaux que des animaux en lactation est autorisée seulement si les conditions et charges figurant à l'annexe 2, ch. 3, sont respectées.	
	Ann. 2 Ch. 1	Exigences générales - (....) - Lorsque de l'ensilage est entreposé dans la cour de la ferme ou affouragé à d'autres animaux que les animaux en lactation, tels que du bétail à l'engrais, du jeune bétail, du bétail non laitier, du menu bétail et des chevaux, il y a lieu de prendre les mesures qui s'imposent pour éviter une contamination du lait par les bactéries ou les spores responsables de la fermentation butyrique	

	Ann. 2 Ch. 3	Ensilage affouragé à d'autres animaux que des animaux en lactation Les exigences suivantes sont à remplir pour l'affouragement d'ensilage à d'autres animaux que les vaches en lactation, tels que le bétail à l'engrais, le jeune bétail, le bétail non laitier, le menu bétail et les chevaux:	
		Séparation spatiale	
	Ch. 3.2	Exigences relatives aux bâtiments - L'étable et l'aire d'affouragement des animaux laitiers sont séparées de l'étable et de l'aire d'affouragement des animaux qui reçoivent de l'ensilage par des parois fixes (sans ouvertures). - Les récipients d'ensilage sont suffisamment éloignés des étables, des aires de repos et des aires d'affouragement des vaches laitières. - Les emplacements de stockage des balles d'ensilage sont suffisamment éloignés des étables et des aires de repos et d'affouragement des animaux laitiers.	
		Mouvements des animaux/des personnes	
	Ch. 3.1	Hygiène du personnel - Un vestiaire doté d'un lavabo doit être aménagé à l'extérieur de l'étable pour le bétail laitier dans la zone d'affouragement de l'ensilage. - Le personnel chargé de l'affouragement utilisera les vêtements et les chaussures mis à sa disposition pour l'affouragement.	
	Ch. 3.2	Exigences relatives aux bâtiments - Les voies de service de l'aire du bétail laitier sont complètement séparées de l'aire des animaux qui reçoivent de l'ensilage.	
	Ch. 3.4	Exigences en matières d'organisation - L'aire extérieure réservée aux animaux laitiers est suffisamment éloignée des animaux qui reçoivent de l'ensilage. - Il est garanti que les voies d'accès aux animaux laitiers ne sont pas utilisées par les animaux qui reçoivent de l'ensilage. - Les animaux ne doivent être transférés dans l'étable du bétail laitier que dix jours au moins après avoir reçu leur dernière ration d'ensilage. - Les pâturages des animaux laitiers et les voies d'accès aux pâturages ne doivent pas être utilisés ou empruntées durant la même période par les animaux qui reçoivent de l'ensilage.	
		Ensilage (jus), fumier et lisier	
	Ch. 3.3	Empêchement des contaminations par le jus d'ensilage, le fumier et le lisier - Les jus d'ensilage sont éliminés de façon à exclure toute contamination de l'aire du bétail laitier par les bactéries responsables de la fermentation butyrique. - Il est garanti que l'évacuation du fumier de l'étable des animaux qui reçoivent de l'ensilage ne contamine pas la zone de production du lait. - Il est garanti que le lisier d'animaux qui reçoivent de l'ensilage ne s'écoule pas	

		dans l'étable du bétail laitier.	
	Ch. 3.4	Exigences en matières d'organisation - Il est garanti que le fourrage destiné aux animaux en lactation n'est pas mélangé à de l'ensilage ni n'est contaminé par ce dernier.	
76		**Affouragement des sous-produits laitiers liquides**	
	Ann. 1 Ch. 4	Affouragement de petit-lait et d'autres sous-produits laitiers liquides En cas d'affouragement de petit-lait et d'autres sous-produits laitiers, il y a lieu de respecter les exigences suivantes: - L'affouragement doit avoir lieu à l'extérieur de l'étable et de la zone de traite. - La place d'affouragement doit être stable, facile à nettoyer et munie d'un égout relié à la fosse à purin. Les exploitations d'estivage peuvent être dotées d'un écoulement par infiltration, à condition que les normes de la protection des eaux soient respectées; la zone d'infiltration ne doit pas être accessible aux animaux. - Les abreuvoirs et les récipients d'entreposage doivent être en acier au chrome-nickel ou en matière plastique. - Lorsqu'ils ne sont pas pasteurisés, le petit-lait ou d'autres sous-produits laitiers liquides doivent provenir exclusivement de l'établissement qui transforme le lait de l'exploitation de production laitière. - Les récipients de transport du lait peuvent être utilisés pour la reprise mais non pour l'entreposage du petit-lait ou d'autres sous-produits laitiers liquides. Après le transport, ces récipients doivent être immédiatement nettoyés et désinfectés. - Les récipients d'entreposage et autres récipients de transport doivent être nettoyés après leur vidange et désinfectés au moins une fois par semaine. - L'utilisation d'abreuvoirs automatiques pour l'affouragement est interdite. - Les abreuvoirs doivent être vidés entièrement tous les jours, être nettoyés à l'eau et désinfectés au moins une fois par semaine. - L'endroit où sont affouragés le petit-lait ou d'autres sous-produits laitiers liquides doit rester propre. - Le petit-lait non conservé et les autres sous-produits laitiers liquides non conservés repris la veille au soir ou le matin doivent être affouragés à midi au plus tard (dans les exploitations d'estivage le même jour).	